

Le menu Coup de Cœur

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Poulpe de Galice au barbecue

Raviole marine des recoins rocheux, algues et légère émulsion iodée.

Volaille fermière de chez Arnaud Tauzin,

le filet rôti, la cuisse confite aux olives taggiasche, accompagnée de betteraves, gruë de cacao et mélisse du jardin, jus truffé.

Ou

Cabillaud marbré au charbon végétal,

Aneth, choux-fleurs multicolores relevés à la poutargue.

« Nuage » de chocolat pure origine Equateur et oranges confites,

panacotta parfumée à la fleur d'oranger, noix de pécan caramélisées, et caramel poivre de Timut.

Le Menu Coup de cœur : 59€

Menu du déjeuner (hors week-end et jours de fêtes)

Avant le dessert, un peu de fromage vous sera proposé :

St Nectaire « Ekigorri », émulsion Granny Smith, fenouil et Manzana (19€)

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (26€)